

SALSA FUNGHI

500 G	Funghi coltivati o porcini
80 G	Burro
1 Bicchiere	Panna
1/2 Bicchiere	Vino Bianco Secco
	Prezzemolo
	Sale
	Pepe

Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e fateli cuocere nel burro con sale e pepe. Versatevi il vino e lasciatelo evaporare. A questo punto passate i funghi al setaccio o più semplicemente nel frullatore; aggiungete la panna riscaldata e prima di servire cospargete con del prezzemolo tritato.